

# SCHOTTISCHER HIMBEERKUCHEN

## SCHOTTISCHER HIMBEERKUCHEN

Ich bin ehrlich gesagt kein großer Bäcker, aber diesen Kuchen bekomme sogar ich gebacken! Auch wenn sich im Laufe der Jahre eine kleine Veränderung eingeschlichen hat: früher sind alle Zutaten gleichzeitig in die Rührschüssel gewandert, heute gebe ich sie nacheinander dazu und der Teig wird so noch ein Stück fluffiger und saftiger. Himbeeren und Whiskey treffen auf Honig und Mandeln - eine tolle Kombination. Dafür braucht ihr im Prinzip nicht mal eine Backform, eine einfache Auflaufform reicht vollkommen aus und schon steht ein leckerer schottischer Himbeerkuchen frei nach Jamie Oliver auf dem Tisch. Und wer jetzt lieber nach einer Variante ohne Alkohol sucht sollte sich meinen fluffigen [Himbeerkuchen mit Schokoraspeln](#) anschauen!



### ZUTATEN:

170g Butter

60g Zucker (wenn möglich braun)

3 Eier

250g Mehl

1 Päckchen Backpulver

5 cl Whisky (50 ml)

120 ml Honig

250g Tiefkühlhimbeeren

60g weiche Haferflocken

100g Mandelscheiben

nochmals eine Prise Zucker

#### ZUBEREITUNG:

Im ersten Schritt werden die Butter und der Zucker zusammen crémig verrührt. Dazu kommen nacheinander und mit ca. 20 Sekunden Abstand die Eier. Erst die Haferflocken, dann Honig und Whisky dazu geben. Alles ordentlich vermengen.

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und Backpulver zur Buttermischung geben und auf hoher Stufe mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine zu einem gleichmäßigen Teig rühren.

Eine kleine Springform oder Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Hälfte vom Teig gleichmäßig darin verteilen. Jetzt die gefrorenen oder leicht angetauten Himbeeren als geschlossene Schicht darüber geben und alles mit dem restlichen Teig bedecken.

Die Mandelscheiben als dünne Decke obendrauf geben und mit einer ordentlichen Prise braunem Zucker bestreusen.

Den Himbeerkuchen für 1 Stunde in den Ofen geben. Falls die Decke zu dunkel wird mit etwas Backpapier abdecken. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.



Der Kuchen bleibt abgedeckt locker 2-3 Tage saftig.



Pur oder mit Schlagsahne servieren!



© katha-kocht!